USER MANUAL

Kookplaat
Table de cuisson
Kochfeld
Placa
Placa de cocción

ZEV6340FBA

ZANUSSI

Inhoud

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

Waarschuwing! Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

Waarschuwing! Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.

Waarschuwing! Brandgevaar! Te hete vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat

- Als er voorwerpen of pannen op het glaskeramiek vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Verplaats ze niet over het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glaskeramiek te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.

Waarschuwing! Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje.**Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Modell ZEV6340FBA		Prod.Nr. 949 595 515 00
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW
ZANUSSI		

De veiligheidsinstructies

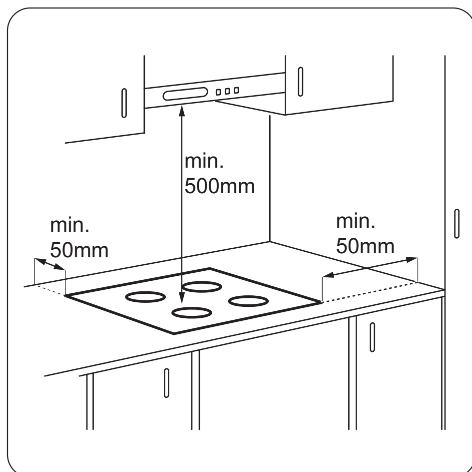
Waarschuwing! Lees deze zorgvuldig!

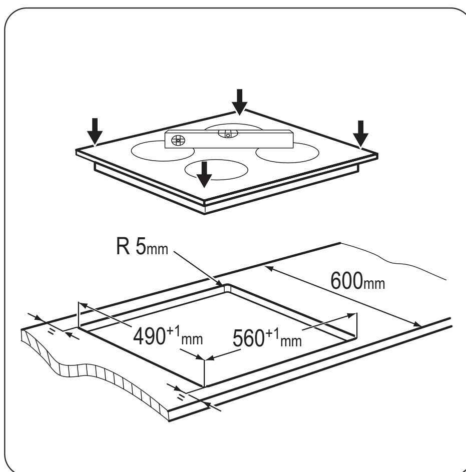
- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Alleen een bevoegde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasautomaat of oven!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

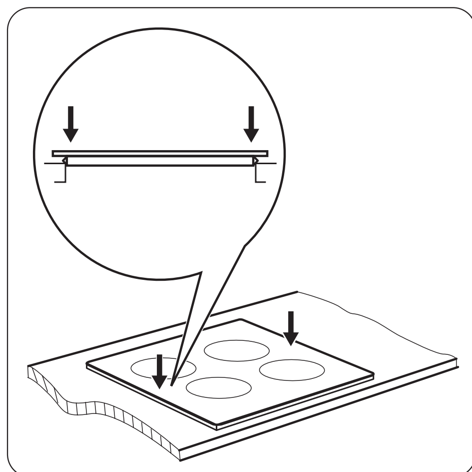
Waarschuwing! Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

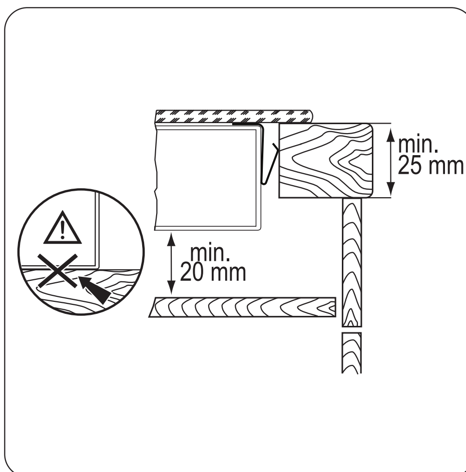
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

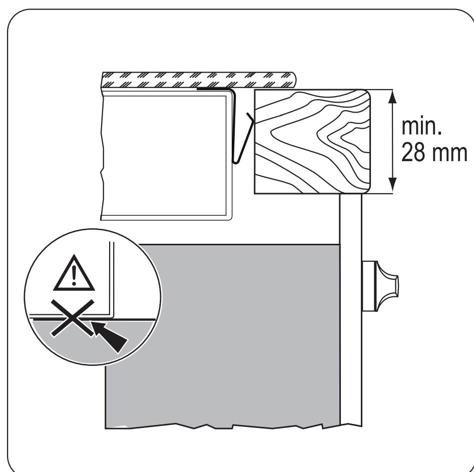
Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.


min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm

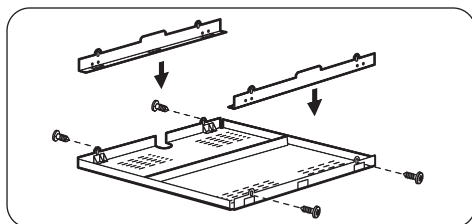

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm




min.
25 mm
min.
20 mm

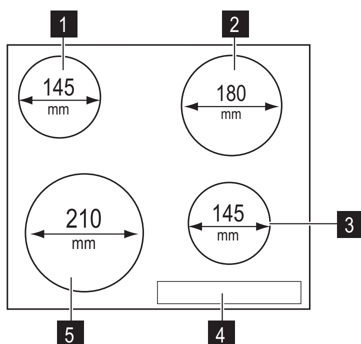


Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren[1]), de beschermvloer direct onder het apparaat is niet nodig.
U kunt de beschermdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.



Beschrijving van het product

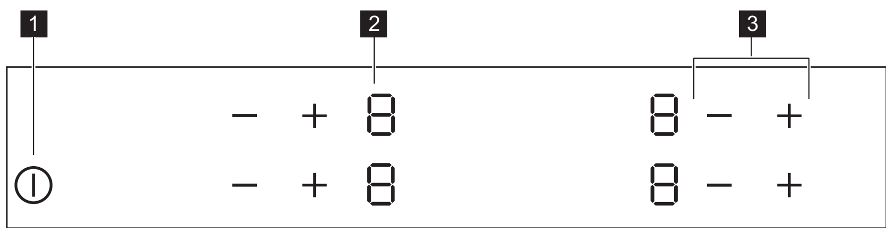
Algemeen overzicht



1. Kookzone 1200 W
2. Kookzone 1800 W
3. Kookzone 1200 W
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone 2300 W

1) De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen. De displays en indicatielampjes geven aan welke functies worden gebruikt.

	Sensorveld	functie
1	⏻	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	Kookstandweergave	Geeft de kookstand weer.
3	+ / —	Kookstand verhogen of verlagen.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone wordt gebruikt
E	Er is een storing.
H	Een kookzone blijft heet (restwarmte).
L	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
-	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

Restwarmte-indicatie

⚠ **Waarschuwing!** H Verbrandingsgevaar door restwarmte!

Bedieningsinstructies

In- en uitschakeling

Raak ⏻ 1 seconde aan om het apparaat in– of uit te schakelen.

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones uitgeschakeld zijn 0 .
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld.
- u langer dan 10 seconden een voorwerp op een sensorveld legt (een pan, een doek enz.). Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- u na een bepaalde tijd een kookzone niet hebt uitgeschakeld of de kookstand niet hebt gewijzigd. Zie de tabel. [-] gaat aan.

Automatische uitschakeltijden

Temperatuurinstelling	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Stopt na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

Temperatuurinstelling

+ aanraken om te verhogen. — aanraken om te verlagen. Het display toont de kookstand. Raak + en — tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⓘ . **Stel geen kookstand in**.
- Raak gedurende 4 seconden — van de twee voorste kookzones aan. Het symbool [L] gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⓘ .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⓘ . **Stel geen kookstand in**. Raak gedurende 4 seconden — van de twee voorste kookzones aan. Het symbool [0] gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⓘ .

De kinderbeveiliging gedurende één kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⓘ . Het symbool [L] gaat branden.
- Raak gedurende 4 seconden — van de twee voorste kookzones aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ⓘ , treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

Nuttige aanwijzingen en tips

Kookgerei

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden.
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min.	Voeg enkele eetlepels vloeistof toe.
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min.	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

Waarschuwing! De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.
Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **niet**toegestaan.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en me-

taalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat ten slotte droog met een schone doek.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tip-toets tegelijk aan. • De kinderbeveiliging is in werking. Zie het hoofdstuk Bedieningsinstructies. • Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de ⓘ gezet. Verwijder het voorwerp van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De sensorvelden worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats grotere pannen op de achterste kookzones indien nodig.
[-] gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
[E] en een getal gaan branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Sommaire

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité



Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



Avertissement Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.



Avertissement Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l’utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.





Avertissement Risque d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique. Ils risqueraient de l'endommager.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Ne les faites pas glisser sur la surface vitrocéramique.
- Ne faites pas « brûler » les récipients et ne laissez pas leur contenu s'évaporer en totalité.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez pas du papier aluminium sur l'appareil.

Avertissement Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Instructions d'installation

Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique.La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.

Modell ZEV6340FBA		Prod.Nr. 949 595 515 00	
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Les consignes de sécurité

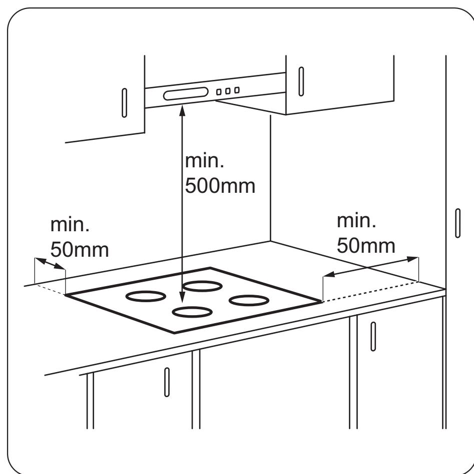
Avertissement Lisez-les attentivement !

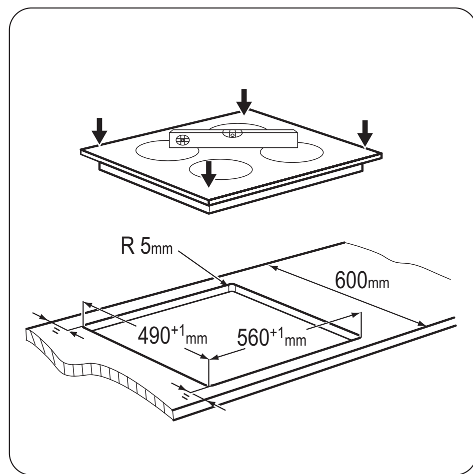
- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil jusqu'au plan de travail avec un bon joint d'étanchéité en ne laissant aucun espace !
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !
- Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité avec un joint d'étanchéité approprié.

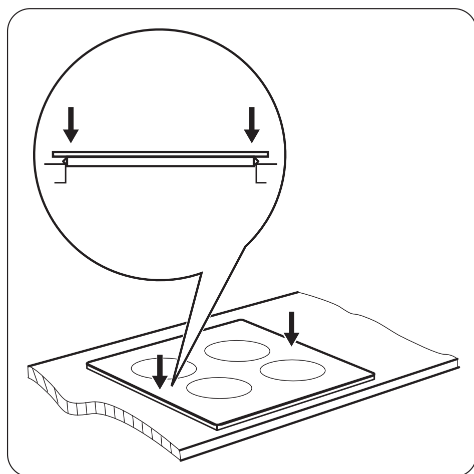
Avertissement Risque de dommages dûs au courant électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

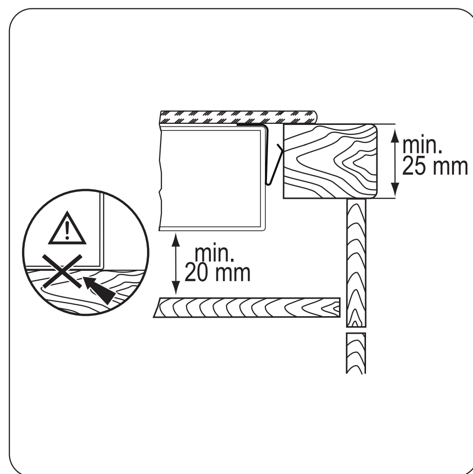
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

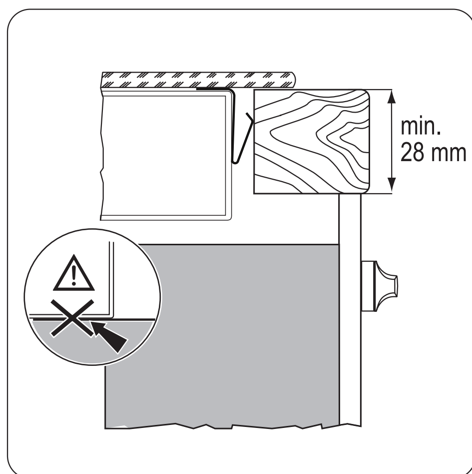
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.


min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm

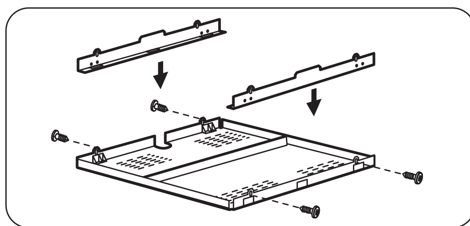

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm




min.
25 mm
min.
20 mm

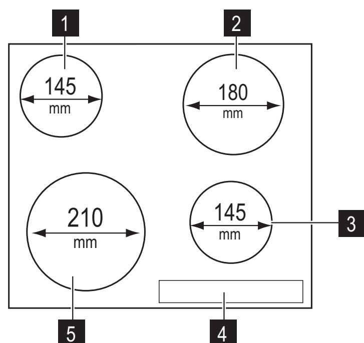


Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[2]), le fond de protection installé directement sous l'appareil n'est plus nécessaire.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



Description de l'appareil

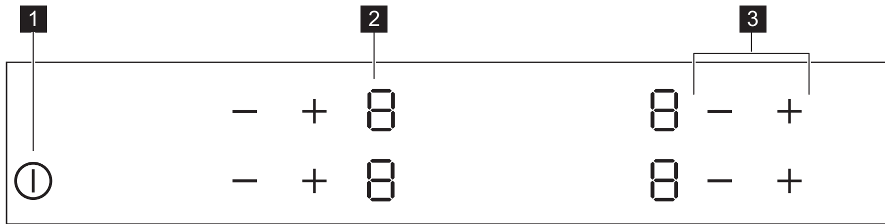
Vue d'ensemble



1 Zone de cuisson 1200 W
2 Zone de cuisson 1800 W
3 Zone de cuisson 1200 W
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson 2300 W

2) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. L'activation des fonctions sélectionnées à l'aide de ces touches est confirmée par des voyants et affichages.

	touche sensitive	fonction
1	⏻	Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
2	Indicateur du niveau de cuisson	Pour afficher le niveau de cuisson.
3	+ / —	Augmente ou diminue les niveaux de cuisson.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée
E	Il y a une anomalie.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	La Sécurité enfants est activée.
-	L'arrêt de sécurité est activé.

Voyant de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement** H La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Notice d'utilisation

Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt 0 .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- Vous n'avez pas mis à l'arrêt la zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson après un certain temps. Reportez-vous au tableau. [-] s'allume.

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur — pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur + et — en même temps pour désactiver la zone de cuisson.

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec ⓘ. **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.
- Appuyez sur — des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes. Le symbole [L] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⓘ.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec ⓘ. **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur — des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes. Le symbole [0] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⓘ.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec ⓘ. Le symbole [L] s'allume.
- Appuyez sur — des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec ⓘ, la sécurité enfants est à nouveau activée.

Conseils utiles

Récipients de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension du foyer de cuisson.

Les exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuis-son	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir au chaud les plats déjà cuits	selon les besoins	Placer un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, cho-colat, gélatine	5-25 min.	Mélanger de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cui-sinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ra-goûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les in-grédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuis-son des frites.		

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

Avertissement Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.
Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitro-céramique n'ont aucune influence sur le fonctionne-ment de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir in-cliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocérami-que ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon pro-pre.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas activer l'appareil ou le faire fonctionner.	• Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson en 10 secondes. • Vous avez activé deux touches sensitives ou plus en même temps. N'activez qu'une touche sensitive. • La Sécurité enfants fonctionne. Reportez-vous au chapitre Notice d'utilisation. • Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé un objet sur le ⓘ. Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez votre service après-vente.
Les touches sensitives commencent à chauffer.	L'ustensile de cuisine est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les ustensiles de cuisine de cuisson de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
- s'allume	Le commutateur Arrêt automatique fonctionne. Désactivez l'appareil et réactivez-le.
E et un chiffre s'affiche.	Il y a une erreur dans l'appareil. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si E s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l’art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s’assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt

Änderungen vorbehalten.

 Sicherheitshinweise



Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



Warnung! Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.



Warnung! Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Oberfläche, auf der Sie kochen, da diese heiß werden können.



Warnung! Brandgefahr!Überhitzte Fette und Öle können sich sich sehr schnell entzünden.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Schieben Sie sie nicht auf der Oberfläche hin und her.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie auf das Gerät.

 Warnung! Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Montageanleitung

 Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden. **Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell ZEV6340FBA		Prod.Nr. 949 595 515 00	
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Sicherheitshinweise

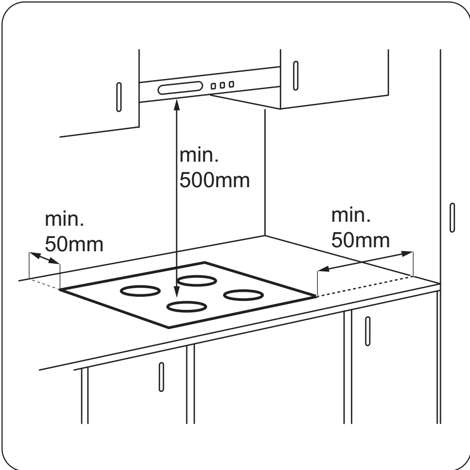
 **Warnung!** Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

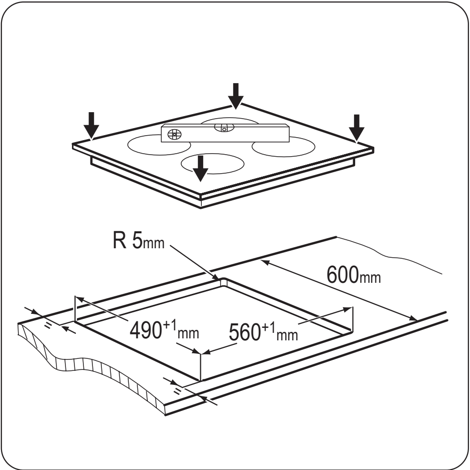
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

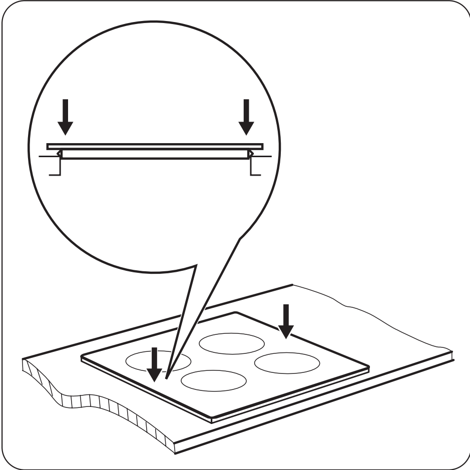
 **Warnung!** Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

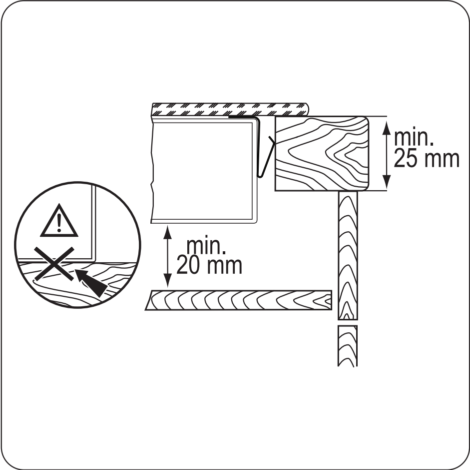
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

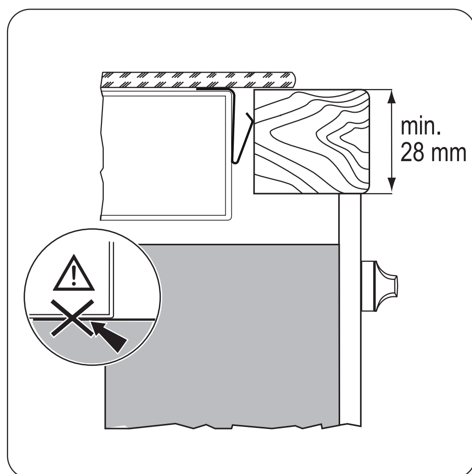
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.


min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm

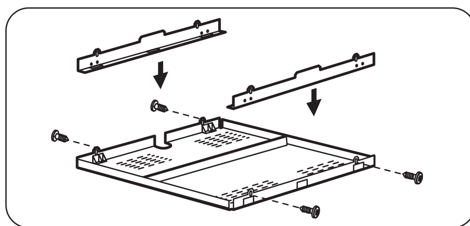

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm




min.
25 mm
min.
20 mm

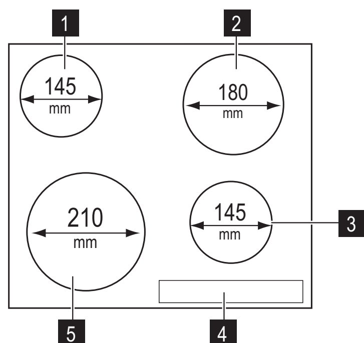


Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[3], ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.



Gerätebeschreibung

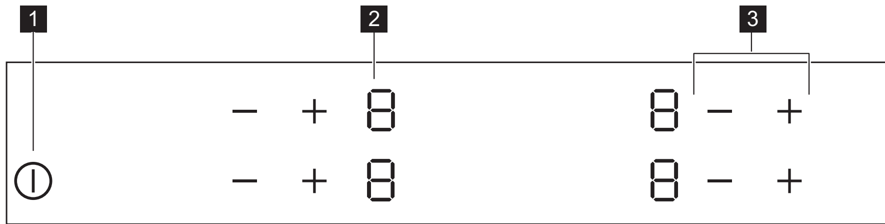
Allgemeine Übersicht



1 Kochzone 1200 W
2 Kochzone 1800 W
3 Kochzone 1200 W
4 Bedienfeld
5 Kochzone 2300 W

3) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Anzeigen und Kontrolllampen informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	ⓘ	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
3	+ / —	Erhöhung oder Verringerung der Kochstufen.

Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
E	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch warm (Restwärme).
L	Die Bedienfeldsperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.
-	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

Restwärmeanzeige

⚠ **Warnung!** H Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Gebrauchsanweisung

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⓘ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet 0 .
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.

- Ein Sensorfeld wird länger als 10 Sekunden durch ein Objekt (z.B. einen Topf oder einen Lappen) verdeckt. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nach einer gewissen Zeit nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Beachten Sie die Tabelle. [-] schaltet ein.

Automatische Abschaltzeiten

Kochstufe	[1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Kochstufe einstellen

Durch die Berührung von + , erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von — , verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone + und — gleichzeitig.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie — der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. Das Symbol [L] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie — der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. Das Symbol [0] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. Das Symbol [L] leuchtet.
- Berühren Sie — der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⓘ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

Praktische Tipps und Hinweise

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Energie sparendes Kochen

- Verwenden Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit Deckel.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel

Koch-stufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Ein paar Teelöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

⚠ Warnung! Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.

Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

ℹ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – Sofort entfernen: geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie sowie zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – Zu entfernen, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist: Kalk- und Wasserablagerungen, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“. • Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf ⓘ gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Índice

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Para sua segurança e para um funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as funções de segurança do aparelho.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

Advertência Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento quanto à utilização do mesmo. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.

Advertência Active o dispositivo de segurança para crianças para evitar que crianças e animais liguem acidentalmente o aparelho.

Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Regule as zonas de cozedura para desligado após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque talheres nem tampas de panelas na superfície que utilizar para cozinhar, uma vez que podem ficar muito quentes.

Advertência Risco de incêndio! Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente.

Funcionamento correcto

- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico!
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque nem mantenha líquidos e materiais muito inflamáveis, nem objectos fundíveis (em plástico ou alumínio), sobre ou perto do aparelho.
- Seja cuidadoso aquando da ligação do aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita o emaranhar das ligações eléctricas.

Como evitar danos no aparelho

- Se os objectos ou tachos caírem sobre a placa vitrocerâmica, a superfície pode ser danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem arranhar a vitrocerâmica. Não os desloque sobre a superfície.
- Não permita que os tachos fervam até ficarem sem água para evitar danos nos tachos e na vitrocerâmica.
- Não utilize as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tachos.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.

Advertência Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.

Antes da instalação, anote o número de série (N.º de Série) da placa de características. A placa de características do aparelho encontra-se na parte inferior do mesmo.

Modell ZEV6340FBA		Prod.Nr. 949 595 515 00
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW
ZANUSSI		

Instruções de segurança

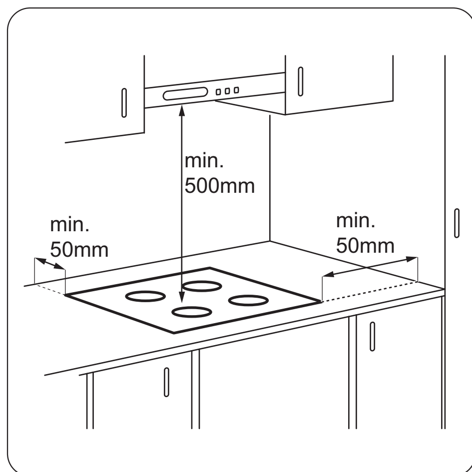
Advertência Leia atentamente estas instruções!

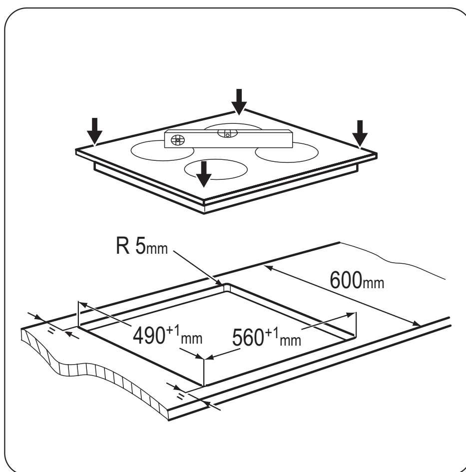
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue uma máquina danificada. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- O aparelho apenas pode ser instalado, ligado ou reparado por um técnico de assistência autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.
- Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.)!
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades!
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um piso protector directamente por baixo do aparelho!
- Proteja as superfícies de corte da bancada contra a humidade utilizando um vedante adequado!
- Instale o aparelho na bancada colocando um vedante adequado, sem deixar folga!
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno!
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, quando abrir as portas ou janelas, os tachos quentes podem ser derrubados do aparelho.

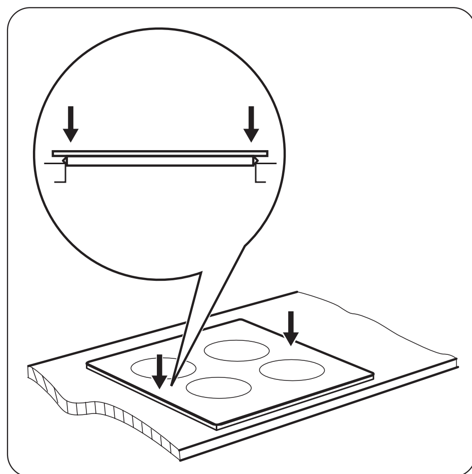
Advertência Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

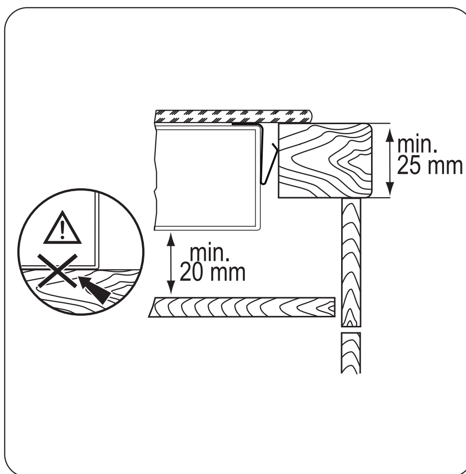
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente, de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Ligações de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, utilize o cabo de alimentação adequado do tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C (ou superior).
- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu centro de assistência local.

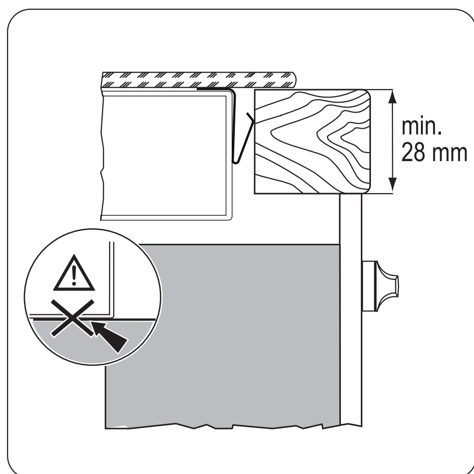
O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
Deve possuir dispositivos de isolamento adequados: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.


min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm

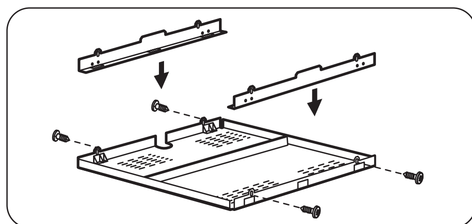

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm




min.
25 mm
min.
20 mm

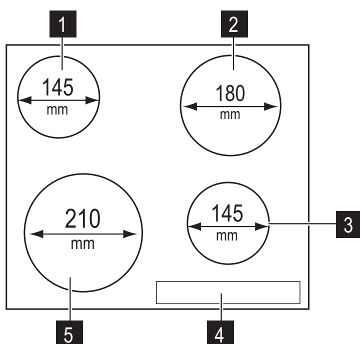


Se utiliza uma caixa de protecção (acessório adicional[4]), o piso protector por baixo do aparelho não é necessário.
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.



Descrição do produto

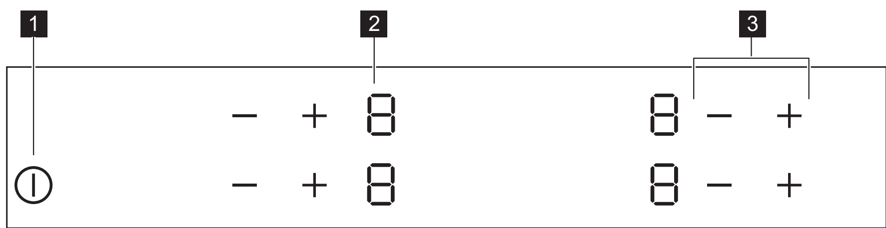
Descrição geral



1. Zona de cozedura de 1200 W
2. Zona de cozedura de 1800 W
3. Zona de cozedura de 1200 W
4. Painel de comandos
5. Zona de cozedura de 2300 W

4) A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

Disposição do painel de comandos



Utilize os campos dos sensores para controlar o aparelho. Os visores e indicadores mostram quais as funções em funcionamento.

	Campo do sensor	Função
1	⏻	Activa e desactiva o aparelho.
2	Visor do grau de cozedura	Apresenta o grau de cozedura.
3	+ / —	Aumenta ou diminui o grau de cozedura.

Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 9	A zona de cozedura está em funcionamento.
E	Existe uma avaria.
H	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
L	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está em funcionamento.
-	A desconexão automática está em funcionamento.

Indicador de calor residual

Advertência H Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

Instruções de funcionamento

Activação e desactivação

Toque em ⏻ durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

Desconexão automática

A função desactiva a placa automaticamente se:

- todos os focos estiverem desligados 0 .
- não configurar o grau de cozedura depois de ligar a placa.
- cobrir um campo de sensores com um objecto (um tacho, um pano, etc.) durante mais de 10 segundos. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.

- não desligar uma zona de cozedura ou alterar o grau de cozedura após algum tempo. Consulte a tabela. O símbolo [-] acende-se.

Tempos da Desconexão Automática

Grau de cozedura	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Desliga após	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Grau de cozedura

Toque em + para aumentar o grau de cozedura. Toque em — para diminuir o grau de cozedura. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em + e — simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com ⓘ. **Não defina os graus de cozedura**.
- Toque nos símbolos — das duas zonas de cozedura frontais durante 4 segundos. O símbolo [L] acende-se.
- Desactive o aparelho com ⓘ.

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças

- Active o aparelho com ⓘ. **Não defina os graus de cozedura**. Toque nos símbolos — das duas zonas de cozedura frontais durante 4 segundos. O símbolo [0] acende-se.
- Desactive o aparelho com ⓘ.

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com ⓘ. O símbolo [L] acende-se.
- Toque nos símbolos — das duas zonas de cozedura frontais durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com ⓘ, o dispositivo de segurança para crianças entra novamente em funcionamento.

Sugestões e conselhos úteis

Tacho

- A base do tacho deve ser o mais espessa e nivelada possível.
- Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual.
- Os fundos dos tachos e os focos deverão ter dimensões idênticas

Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente
1-2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo.
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrida metade do tempo.
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Manutenção e limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.
Utilize sempre tachos com a base limpa.

Advertência Objectos afiados e agentes de limpeza abrasivos podem provocar danos no aparelho.

Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.

Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:**plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
   – **Após o aparelho estar suficientemente frio remova:**manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações nos metais bri-

lhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, seque o aparelho com um pano limpo.

O que fazer se…

Problema	Possível causa e solução
Não é possível activar ou utilizar o aparelho.	• Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 10 segundos. • Tocou em 2 ou mais campos dos sensores em simultâneo. Toque apenas num campo do sensor. • O dispositivo de segurança para crianças está activado. Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento". • Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos.
O aparelho é desactivado.	Colocou algo sobre o ⓘ . Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo. Se a zona de cozedura devia estar quente, contacte a Assistência Técnica.
Os campos dos sensores ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos. Coloque os tachos nas zonas de cozedura traseiras, se necessário.
- acende-se.	A desconexão automática está em funcionamento. Desactive o aparelho e active-o novamente.
Acendem-se E e um número.	Existe um erro no aparelho. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o fusível do sistema eléctrico doméstico. Volte a ligar. Se E se acender novamente, contacte a Assistência Técnica.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada. Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

Preocupações ambientais

O símbolo ⊠ no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem



Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<,>PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

Índice de materias

Salvo modificaciones.

 Información sobre seguridad

 Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **Advertencia** Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.

 **Advertencia** Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque cubiertos ni tapaderas sobre la superficie de cocción, ya que podrían calentarse en exceso.

 **Advertencia ¡Peligro de incendio!** Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.
- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños al aparato

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie vitrocerámica.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta que se agote el líquido, a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.

 **Advertencia Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.**

Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos.**Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.**

Modell ZEV6340FBA		Prod.Nr. 949 595 515 00
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW
ZANUSSI		

Instrucciones de seguridad

Advertencia Lea atentamente estas instrucciones.

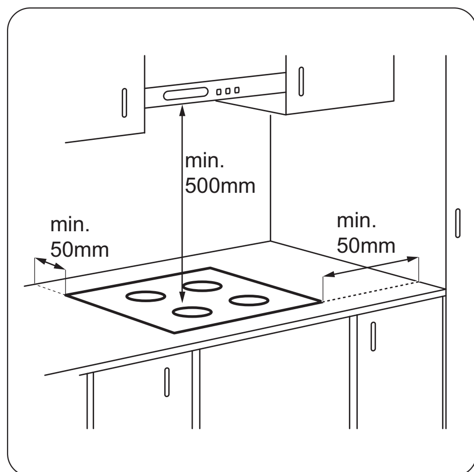
- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo piezas de recambio originales.
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente bajo el aparato cajones que cuenten con suelo protector.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.
- Emplee el sellador correcto para fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.
- Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.

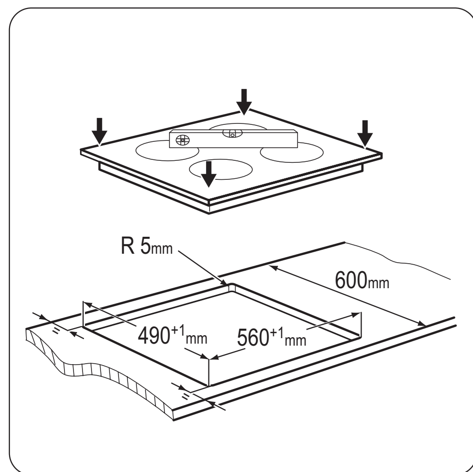
Advertencia Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

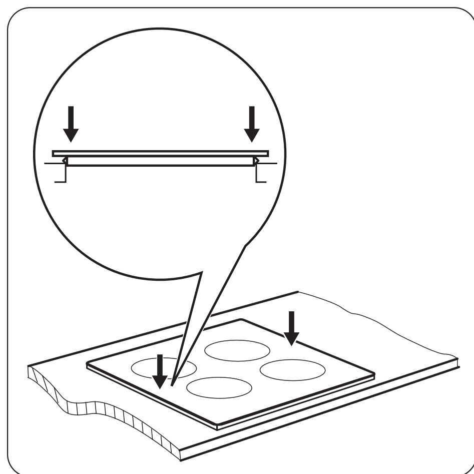
- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.
- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una o dos fases, utilice el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F Tmáx 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local.

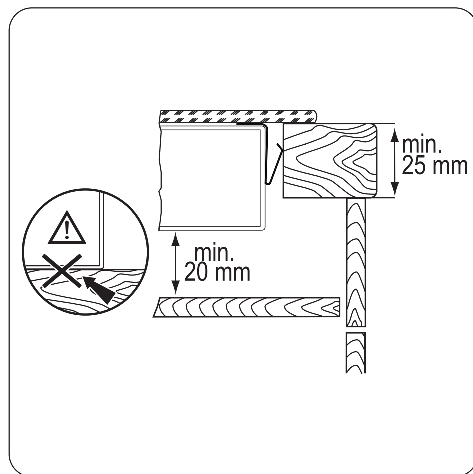
El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

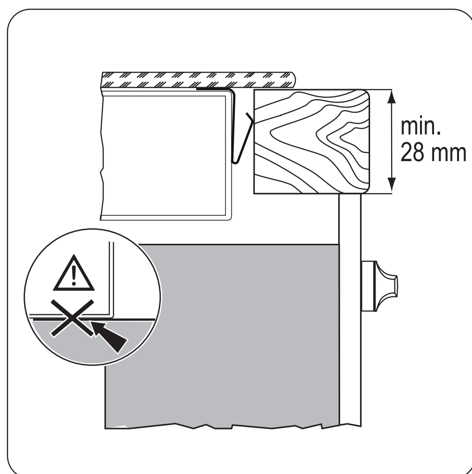
Montaje


min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm

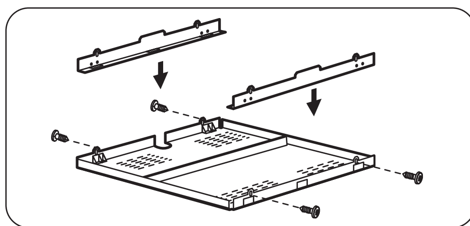

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm




min.
25 mm
min.
20 mm

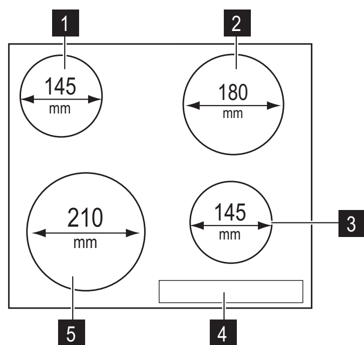


Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional[5]), el suelo de protección situado directamente bajo el aparato ya no será necesario.
No puede utilizar la caja de protección si instala el aparato encima del horno.



Descripción del producto

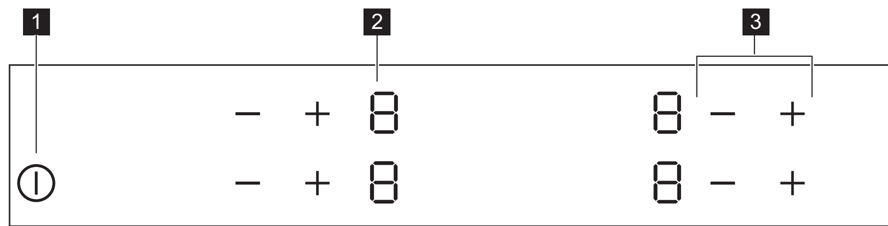
Descripción general



1. Zona de cocción de 1200 W
2. Zona de cocción de 1800 W
3. Zona de cocción de 1200 W
4. Panel de control
5. Zona de cocción de 2300 W

5) El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas e indicadores indican qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	⏻	Enciende y apaga el aparato.
2	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor.
3	+ / —	Aumenta o reduce el ajuste de calor.

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento.
E	Hay un fallo de funcionamiento.
H	La zona de cocción sigue estando caliente (calor residual).
L	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
-	La función de desconexión automática está activada.

Indicador de calor residual

⚠ **Advertencia** H ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Instrucciones de uso

Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas 0 .
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa;

- hay un sensor cubierto por un objeto (sartén, paño, etc.) durante más de 10 segundos; Retire el objeto o limpie el panel de control.
- no ha apagado una zona de cocción o no ha cambiado el ajuste de calor después de un cierto tiempo. Consulte la tabla. - se enciende.

Horas hasta la desconexión automática

Ajuste del nivel de calor	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Se desconecta después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Ajuste de temperatura

Toque + para aumentar el nivel de calor. Toque — para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque + y — al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con Ⓘ . **No ajuste los niveles de calor**.
- Toque — en las dos zonas de cocción frontales durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L .
- Apague el aparato con Ⓘ .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con Ⓘ . **No ajuste los niveles de calor**. Toque — en las dos zonas de cocción frontales durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo 0 .
- Apague el aparato con Ⓘ .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con Ⓘ . Se encenderá el símbolo L .
- Toque — en las dos zonas de cocción frontales durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con Ⓘ .

Consejos útiles

Utensilios de cocina

- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Ahorro energético

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.
- La base de los recipientes y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover periódicamente
1-2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido
4-5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas
4-5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes
6-7	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Freír a temperatura elevada, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.
Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

Advertencia Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato.
Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

Qué hacer si…

Problema	Causa probable y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	• Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plazo de 10 segundos. • Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor. • El dispositivo de seguridad para niños está activado. Consulte el capítulo Instrucciones de uso. • Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control. Limpie el panel de control.
El aparato se para.	Ha colocado algo sobre ⓘ. Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
Se enciende el símbolo [-]	La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende el símbolo [E] seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [E], póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

Aspectos medioambientales

El símbolo ⊠ que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<,>PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.



www.zanussi.com/shop








89295155O-B-072012